



## RICOSSA BARBERA PIEMONTE DOC APPASSIMENTO

2023 | 0,75 l

### CHARAKTER

Im Glas zeigt sich der Barbera Appassimento in einem intensiven Rot. Das Bouquet ist reichhaltig mit Aromen von roten Früchten, Marmelade und Vanille. Im Geschmack weich, mit der typischen Säure der Barbera Traube. Die weichen Tannine tragen zu einer angenehmen Struktur und einem lang anhaltenden Finale bei.

### FARBNUANCE

Rubinrot

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Piemonte

### GESCHMACK

Halbtrocken

### REBSORTE(N)

Barbera

### SERVIERVORSCHLAG

Herzhafte Gerichte, Wild,  
gereifte Käsesorten

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

14 % vol | 16,5 g/l | 6,3 g/l

### AUSBAU

8 Monate Reifung, davon 2  
Monate auf der Flasche

### TRINKTEMPERATUR

16 - 18 °C

### MARKE | PRODUZENT

Ricossa

IMBOTTIGLIATO NELLE CANTINE DI  
RICOSSA S.P.A. A PRIOCCA - ITALIA.

\* Durch verschiedene Faktoren kann es  
unterjährig zu abweichenden Werten  
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 80754